

# 教皇新堡 〈CHATEAUNEUF-DU-PAPE〉

葡萄酒生產者聯合工會 〈FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS〉 2014 年 11 月

## 2014 年 — 葡萄酒農的年份

教皇新堡 2014 年份正是我們通稱為《葡萄酒農的年份》，也就是說，今年葡萄園工作季節開始的早，而秋收卻延緩收成，如此，葡萄酒農一整年的辛勤工作，對於葡萄品質具有重要的關鍵要素。這是非常辛勞的一年，幸而憑藉過去所累積的寶貴經驗和種種預防措施，教皇新堡的酒農依然成功的培育出品質優良的葡萄。

由於今年冬季氣候溫和且降雨量充沛，產區葡萄樹得以有足夠的儲水量以彌補隨之而來的乾燥又溫暖的春天（三個月平均降雨量 54 毫米，平均最低溫和最高溫皆升高 1°C），種種的因素使得今年原本應該提早葡萄採收。也就是說白葡萄在八月底開始採收，紅葡萄則在九月初開始採收。由於隱約預見產量可能高於規定的正常產量，所以葡萄酒農七月份大部分花在將生產多餘且未成熟的葡萄摘除丟棄的工作上。但其實就種植葡萄來說，唯有等到葡萄都裝入釀酒桶時，才能確定收成結果如何.....

由於夏季每週降雨量充沛（七月和八月 158 毫米，相對於 2013 年 89 毫米和 2012 年 91 毫米），且今年夏季夜晚涼爽，平均日照時數又低於季節性平均日照時數（六個月 1768 小時，相對於 2012 年 1811 小時），在幾個星期時間，造成一些需要溫暖氣候的葡萄品種成熟速度減緩，成為近十年來較晚熟的年份之一。葡萄園的工作，偶發情況層出不窮，甚至到工作季節的晚期仍須翻耕葡萄園，而在接近夏天的尾聲某些風土地形的葡萄園，仍必須常常修剪。耕作結束後，葡萄酒農還得花時間以來疏剪葡萄樹葉，為葡萄採收做好準備。

然而 2014 年夏季的特殊氣候，卻延緩開始葡萄採收的時間，約在九月十六日前後才開始採收。溫暖的春季，和緊接而來的涼爽夏季，這樣的組合帶來一種可喜結果，就是法定產區內不同品種葡萄的酚類物質成熟度和技術性成熟度，兩者今年恰巧同時達到完美一致的成熟度。由於教皇新堡產區不論在葡萄園或酒窖，至今仍以人工採收葡萄及人工挑選，所以一些不夠成熟或不夠漂亮的葡萄都不予採用。以人工採收和人工挑選是教皇新堡產區的生產規定，這兩項也是教皇新堡的葡萄農以在教皇新堡法定產區內，完全禁止機器採收葡萄，來全力捍衛葡萄酒品質的要素。

葡萄晚熟的年份，由釀酒槽取出葡萄酒的時間亦較晚。壓榨機一直使用到十一月初，壓榨出來的葡萄酒汁富含果香，口感均衡，酒精濃度稍微低於平均值(1%)，入口酒體豐富圓潤，單寧細緻柔順。至於白葡萄酒，酸度宜人，品質極優，具有悠長的喉韻，陳年潛力佳，非常適合有耐心收藏陳年的品味人士。

2014 年份的特色在於單寧如絲般柔滑，入口酒體高雅深邃，期待隨著 2011 年份和 2012 年份教皇新堡葡萄酒的腳步，揭開神秘面紗向世人展現魅力。

---

教皇新堡葡萄酒生產者聯合工會 〈Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape〉

地址：12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

電話：+ 33 490 837 221 - 傳真：+ 33 490 837 001

電子信箱：federation@chateauneuf.com 網址：[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

氣象資料：卡龐特拉市西哈瑪農業地區氣象中心 〈Cirame Carpentras〉